



## V3: Balinesischer Garnelensalat

mit Glasnudeln und Minze



ca. 20min



3-4 Personen

Kokos, Minze, Erdnüsse, eine leckere Curry-Gewürzmischung, Limette und Fischsauce – das sind Zutaten, die die Geschmacksknospen frohlocken lassen! Sie verfeinern heute deinen köstlichen Glasnudelsalat mit zarten Garnelen und viel knackigem Gemüse. Die Vermicelli werden übrigens aus Erbsen- und Mungbohnenstärke hergestellt und sind somit glutenfrei.



- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 20ml Fischeasauce <sup>4</sup>
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 20g Kokosflocken <sup>12</sup>
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut <sup>2</sup>
- 1 Päckchen Madras-Currypulver <sup>10</sup>
- 20g Minze
- 1 Karotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 400g geschnittener Weißkohl

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

**Allergene**  
Krebstiere (2), Fisch (4), Erdnüsse (5),  
Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite  
(12). Kann Spuren von anderen  
Allergenen enthalten.

Energie 593kcal, Fett 28.2g,  
Kohlenhydrate 62.4g, Eiweiß 20.4g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für **Nudeln** zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die **Nudeln** in das heiße Wasser geben und in 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und mit 2TL Pflanzenöl vermischen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden.



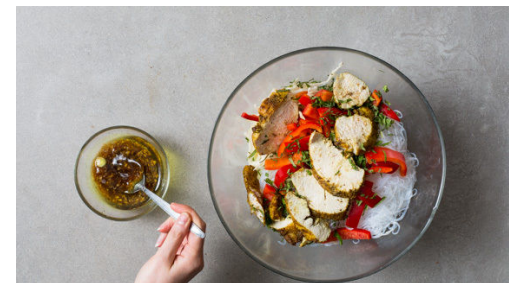
Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln. Die **Limette** halbieren und auspressen. **2-3TL Limettensaft** mit der **½ der Fischsauce**, 2EL Pflanzenöl, dem **Knoblauch** und 1½TL Zucker zu einem **Dressing** verrühren und nach Belieben mit **Fischsauce**, Salz und Zucker abschmecken.



Die **Erdnüsse** und die **Kokosflocken** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett 1-2Min. bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. **Vorsicht**, die **Erdnüsse** und die **Kokosflocken** können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchentrepp trocken tupfen, dann in derselben Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 2-4Min. rosig braten und am Ende der Garzeit mit dem **Currypulver** vermengen.



Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und in feine Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Nudeln** mit dem **Weißkohl**, den **Karotten**, den **Lauchzwiebeln**, der **Paprika**, der **Minze** und den **Garnelen** zu einem **Salat** vermengen, dann das **Dressing** untermischen.



Den **Salat** mit der **Erdnuss-Kokosflocken-Mischung** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(56549452e01ca28bdf2500ced9653143\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(235f8f87c36d896db1ddff2848125c86\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4c4afa2dcab95991c60f31fce713d641\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**